

## Vorspeise

### **Salat-Bowl-Cordoba**

marinierter Romana I gegrillte Paprika I Champignons & Zucchini  
Rote gepickelte Zwiebel I Chorizo vom Bellota Schwein  
gehobelter Manchego I Spanischen Rauchmandeln I Fenchel

€ 19

### **Bretonische Poget Auster**

Zitrone I Granny Smith I Schalotte I Kräuter-Öl

Stück € 8,5

5 Stück € 39

## Hauptgerichte

### **Pasta mit frischen Pfifferlingen**

Erbse I Kalb-Jus I Riesling I Zitrone I Olio  
Parmesan I Petersilie I junger Knoblauch

Vorspeise € 29

Hauptgang € 39

### **Das Original garbo Wiener Schnitzel**

Albtaler Kalb I Weckmehl Bäckerei Meier I Butterschmalz  
Preiselbeeren I badische Bratkartoffeln

### **Oder**

schloziger Kartoffel & Gurkensalat

Original Portion € 49

das kloine Schnitzel € 39

## Ab zwei Personen

### **Ganze Seezunge „Müllerin Art“**

an der Karkasse gebraten am Tisch Tranchiert  
mit Rauchfisch-Beurre-Blanc I Petersilien-Zitronen-Kapern-Butter  
Blattspinat I Schlosskartoffeln

€ 69.- pro Person

als Zwischengang für 4 Personen € 39.- pro Person

## Dessert

### **Affogato garbo Style**

weißes Kaffeebohneis | Kaffee-Sahne  
Pistazie | Röstwerk Espresso „Edition garbo“  
€ 19

### **Hausgemachte Sorbet-Variation**

drei Saisonal wechselnde Sorten mit Baumkuchen  
€ 19

### **Mit Honig marinierter Ziegenfrischkäse**

feines von der Aprikose | Buchweizen | Sauerklee  
Aprikosen-Sorbet  
€ 24

### **The Cube**

Eggensteiner Erdbeeren | Rhabarber | Ivoire Schokolade  
Baiser | Pistazie | Erdbeer-Sorbet  
€ 24

### **Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin  
Hausgemachtes Früchtebrot | Quitte | Feige  
€ 27

## Digestif



**Hausbrennerei Ludwig Hettig**

### **Schwarzwälder Edelbrände**

aus dem Durbachtal

#### *Aus Liebe zur Heimat*

In unserer Brennerei verarbeiten wir nur frische, handverlesene und überwiegend heimische Obstsorten aus der sonnenverwöhnten Ortenau. Unsere Brände werden in einem zeitaufwendigen Brennverfahren in unserem kupfernen Kessel gewonnen. Genau so lange bis der Geschmack unserer Destillate das perfekte Aroma hat.

In liebevoller Handarbeit werden unsere Flaschen konfektioniert bevor sie unser Haus verlassen.



Kaffee ist eine gemeinsame Leidenschaft

